

CONSILIUL JUDEȚEAN IALOMIȚA







DE LA BRAZDĂ LA CUPTOR

SEPTEMBRIE – OCTOMBRIE



MUZEUL NAȚIONAL AL AGRICULTURII

Coordonator: Prof. Dr. Gheorghe Petre
Tehnoredactare : Muzeograf Stroe Adrian
Muzeograf Petre Filip Magdalena
Concepţie grafică: Muzeograf Teofil Androne

Tipărit de: Tipografia S.C. Casecom S.R.L. Slobozia

Muzeul Naţional al Agriculturii
920031, Slobozia, Bdul Matei Basarab,nr.10, jud. Ialomiţa
Tel/fax: 0243/231991, tel:0243/230184
e-mail: mna_slobozia@yahoo.com
www.muzeulagriculturii.ro

DE LA BRAZDĂ LA CUPTOR

Lucrările agricole şi întregul ritual care se practica în mediul rural românesc din Bărăgan, legat de cultivarea, recoltarea grâului şi până la frământarea pâinii, au ajuns doar nişte amintiri, pe fondul evoluţiei tehnologiei şi renunţarea la tradiţionala seceră de oţel. Pentru a scoate din uitare aceaste îndeletniciri, Muzeul Naţional al Agriculturii a pregătit expoziţia „De la brazdă la cuptor", care prezintă o imagine de ansamblu asupra acestor practici, în care sunt descrise fazele şi etapele parcurse, de la cultivarea terenului, la pâinea scoasă din cuptor, toate „puse în legătură cauzală cu gândirea magică a ţăranului".

Drumul grâului, până la transformarea lui în făină, apoi în pâine, presupunea un efort uman deosebit. Pentru reuşita lui, în mentalitatea tradiţională, se manifesta credinţa în atragerea bunăvoinţei forţelor capabile să ajute finalizarea eforturilor unui an de muncă. Prepararea pâinii şi lucrările agricole tradiţionale cuprindeau, pe lângă munca obişnuită, gesturi şi formule rituale menite să asigure rezultatul final. Întreaga muncă desfăşurată în jurul obţinerii pâinii era marcată astfel de reguli, norme şi interdicţii, începând cu cultivarea pământului şi până la consumul acesteia. Practicile legate de cultivarea şi recoltarea grâului şi de transformare a acestuia în pâine, conservate şi transmise din generaţie în generaţie, au oferit un specific zonal şi au asigurat apartenenţa la un fond cultural specific. Experienţa acumulată s-a exprimat printr-o anumită cunoaştere şi înţelegere, că pentru a obţine o recoltă bună este necesară îndeplinirea unor condiţii privind calitatea solului, fertilizarea, rotaţia culturilor, clima şi cunoştinţe agricole necesare.

Expoziţia prezintă principalele etape ale drumului pâinii, începând cu lucrul pământului -aratul-semănatul, recoltatul-seceratul, treieratul-vânturatul, până la măcinatul la moară, frământatul aluatului şi coptul în cuptor.

Ciclul lucrărilor agricole, evoluând în strânsă legătură şi determinare cu succesiunea anotimpurilor, au organizat viaţa rurală, stabilindu-i un ritm propriu. Cultivarea grâului, apărută în neolitic, odată cu agricultura şi trecerea la viaţa sedentară, poate fi asociată cu lupta repetitivă a ţăranului cu natura, prin eforturile de a îmbuna forţele protectoare, transpusă în obiceiuri menite să asigure finalizarea muncii şi obţinerea recoltei. Oferta naturală a impus în zonă o agricultură de subzistenţă, nu una de performanţă, datorită caracteristicilor solului, improprii unei agriculturi performante.

Până la începutul secolului XX, agricultura se caracteriza mai mult prin continuitate decât prin evoluţie, perfecţionările aduse metodelor şi uneltelor de lucru având o evoluţie lentă.

Sunt expuse uneltele cu care ţăranii lucrau în agricultură, la cultivarea pământului, unelte care s-au perfecţionat de-a lungul timpului - plugul, grapa, sape, plivitori, greble, îmblăcie, seceri, furci şi instalaţii folosite la măcinarea şi depozitarea seminţelor.

Din expoziţia „De la brazdă la cuptor" organizată de Muzeul Naţional al Agriculturii, aflăm că etapele de lucru începeau cu munca pământului, aratul cu plugul, grăpatul cu grapa şi tăvălugul, semănatul cu mâna, seceratul cu seceri din oţel şi coasa, treieratul cu îmblăciul sau tăvălugul şi se încheiau cu vânturatul grâului cu lopeţi speciale pentru vânturat sau cu vânturători.

Pentru obţinerea făinii, grâul era măcinat la moară, iar ultima fază în obţinerea pâinii, era frământatul aluatului şi coptul la cuptor.

Responsabilitate principală a sferei de activitate a femeii, prepararea pâinii ca şi organizarea actului alimentar, cereau un comportament riguros impus de necesitatea obţinerii unei stări de puritate, asigurată prin: schimbarea cămăşii, spălarea pe mâini, acoperirea capului. Prin modelarea aluatului în diferite forme şi motive, pâinea reprezenta o formă de manifestare a artei populare. Preparatele din aluat (pâine, colac), în funcţie de destinaţie, erau utilizate în alimentaţia zilnică sau în alimentaţia de sărbătoare (la sărbătorile de peste an, la evenimentele importante din viaţa de familie).

Frământatul aluatului avea şi el o componentă sacră, făcutul pâinii fiind un prag pregătitor al sărbătorii. Acesta începea cu cernutul făinii şi se realiza după reguli stricte: apa folosită trebuia să fie de izvor, neîncepută, utilizarea fermenţilor naturali şi dozajul sării, elemente cu proprietăţi pozitive, aveau menirea de a da viaţă pâinii şi de a-i creşte puterile magice.

Fiecare etapă în prepararea pâinii era presărată cu tot felul de ritualuri şi era însoţită de tot felul de credinţe, pentru că nimic nu se făcea dacă nu era sfinţit în prealabil.

O serie de credinţe erau legate şi de arderea cuptorului şi de scoaterea pâinii, care aveau rolul de a mări eficacitatea procesului de finalizare a pâinii. O tehnică rituală consta în îndeplinirea unor procedee: stropirea cuptorului cu apă sfinţită, aprinderea focului cu creanga de arminden, rostirea unor formule magice, erau câteva dintre tehnicile menite să contribuie la reuşita procesului final, al obţinerii pâinii. Pe lângă pâine, se preparau şi anumite aluaturi care erau nelipsite din recuzita ceremonială a unor obiceiuri de nuntă sau de înmormântare - colac, colăcei etc. Simboluri ale vieţii, pâinea şi grâul erau consacrate religios, fiind întâlnite la toate sărbătorile şi evenimentele din viaţa omului. Pe lângă valoarea nutriţională, pâinea era un obiect ritual, ea reprezenta un dar, o jertfă ce viza comunicarea cu divinităţile protectoare. Folosită în ritualuri de separare, pâinea (colacul) era destinată şi comunicării cu strămoşii, mijlocind medierea contactelor între lumea de aici şi cea de dincolo. Prin simbolistica benefică pe care o avea, de bucurie, rodnicie şi puritate, pâinea cumula o energie pozitivă, pe care omul încerca să o obţină.

Muzeograf Stroe Adrian



Fig. 1. Pâine de casă, Luciu, jud. Ialomiţa

DRUMUL PÂINII

Simboluri ale vieții, pâinea și grâul, erau consacrate religios și întâlnite la toate sărbătorile și evenimentele din viața omului. Procesul de obținere a pâinii, de la semănarea grâului până la transformarea lui în făină, apoi în pâine, presupunea efort uman considerabil. Pentru reușita lui, în mentalitatea tradițională, existau, pe lângă munca câmpului, o serie de credințe și manifestări pentru atragerea bunăvoinței forțelor capabile să contribuie la finalizarea eforturilor. Prepararea pâinii și lucrările agricole tradiționale, cuprindeau, alături de munca obișnuită, gesturi și formule rituale menite să asigure rezultatul final. Întreaga muncă desfășurată în jurul obținerii pâinii era marcată astfel de reguli, norme și interdicții, începând cu cultivarea pământului și până la consumul acesteia.

Practicile legate de cultivarea și recoltarea grâului și de transformare a acestuia în pâine, conservate și transmise din generație în generație, au oferit un specific zonal și au asigurat apartenența la un fond cultural specific. Experiența acumulată s-a exprimat printr-o anumită cunoaștere și înțelegere, că pentru a obține o recoltă bună este necesară îndeplinirea unor condiții privind calitatea solului, fertilizarea, rotația culturilor, clima, și cunoștințe agricole necesare, ciclul lucrărilor agricole evoluând în strânsă legătură și determinare și cu succesiunea anotimpurilor.

Lucrarea cu plugul sau arătura este cea mai veche lucrare care s-a aplicat solului și în același timp cea mai importantă. “Ce este mic și ce este mare în lumea eternității? Un lucru este sigur; că milenii înainte de construirea piramidelor, un plug mergea pe aceste câmpuri și după dispariția acestor piramide, după mii de ani, plugul va continua să are pe aceste ogoare. Această unealtă mică, nu este oare demnă de admirație ca și creațiile de arhitectură de pe Pământ?” (Max Eyth, “Kampf und die Keops Piramide”).



Fig. 2. Plug de lemn cu avantren

Plugul este o unealtă folosită în agricultură pentru cultivarea iniţială a solului, în scopul pregătirii acestuia pentru a fi însămânţat sau plantat. A fost (şi este încă) un instrument de bază în agricultură în toate perioadele din istoria înregistrată şi reprezintă una dintre cele mai importante invenţii umane. Plugul tradiţional este cu tracţiune animală şi este acţionat manual de plugar. Principalul element este *brăzdarul*, o lamă care taie orizontal pământul. Brăzdarul este direcţionat şi apăsat în jos, spre a da adâncimea arăturii, prin intermediul a două *coarne*. În spatele brăzdarului este fixată *cormana*. Aceasta constă dintr-o scândură care face ca brazda de pământ împinsă, într-o primă fază, înainte, să fie întoarsă cu faţa în jos, pentru a asfixia buruienile şi a fărâmiţa pământul. Plugul este prevăzut şi cu o pereche de roţi pentru deplasare, numite rotile. Se poate remarca faptul că, din punct de vedere constructiv, elementele care constituiau cadrul plugului sunt preponderent realizate din lemn, cam până la sfârşitul secolului al XVIII-lea. Abia după secolul XVIII, plugul se transformă radical, prin aplicarea noilor tehnologii, dar, jumătatea sec. al XIX-lea va duce la o cerere mai mare pe piaţă, desfiinţarea iobăgiei şi apariţia de noi ateliere la nivel naţional, fiind un factor important. Dacă din punct de vedere tehnologic aceasta ar putea fi evoluţia uneltei de arat, plugăritul, ca ocupaţie de bază în antichitate şi evul mediu, avea o conotaţie specială.

Aratul începea de obicei pe 9 martie sau în preajma acestei zile, de obicei într-o zi de luni, când de fapt se considera începutul anului nou şi totodată al anului agricol. Plugul nu era folosit doar la aratul ogorului, ci se trăgeau brazde şi în jurul satului, marcând hotarul, aşa-numita brazdă a lui Novac.

Oamenii de atunci credeau că brazda trasă în jurul satului ca hotar avea şi posibilitaea magică de a apăra comunitatea sătească de molime, de invazia fiarelor şi a duhurilor periculoase.

Responsabilitaea plugarului nu era doar de asigurare a hranei, prin sporirea rodului pământului, ci avea o responsabilitate civilizatoare, întemeietoare. Plugarul era considerat un administrator al lumii naturale, care trăia din sporul sau dărnicia pământului, un fel de sacerdot, care trebuie să-şi ducă mandatul adamic până la capăt, până la contopirea acestuia cu pământul pe care-l lucrează. Se poate vorbi de o castă a plugarilor în care tainele naturii trebuiau să fie bine însuşite, ca un fel de preoţie, în care bărbatul trebuie să slujească lui Dumnezeu prin această muncă.

Pe măsură ce această unealtă se perfecţionează şi suprafeţele cultivate se extind, apare societatea de consum din oraşe. Munca plugarului şi plugul în sine sunt uitate, nu mai găsesc acea rezonanţă aparte ca în trecut, populaţia conştientizând abundenţa sau lipsa de abundenţă a acestor produse.

Grăpatul reprezintă lucrarea de mărunţire, afânare şi netezire cu grapa a pământul arat, acoperind seminţele după semănatul manual. Lucrarea se efectua cu ajutorul grapelor de mărăcini sau de nuiele, a grapelor cu colţi de lemn sau de fier, trase de boi sau de cai.



Fig. 3. Grapă de mărăcini

Semănatul grâului este lucrarea prin care se introduc seminţele în sol pentru a germina, a creşte şi fructifica, în vederea realizării unei recolte noi. Se putea face manual, prin împrăştierea seminţelor după trecerea plugului şi acoperirea lor cu grapa sau tăvălugul sau cu semănătoarea de păioase, trasă de boi sau de cai, care efectuează un semănat de precizie, la o distanţă între rânduri de 12,5 cm şi o adâncime de 4-5 cm.



Fig. 4. Semănătoare de păioase

După semănat era necesară o trecere cu tăvălugul de lemn, pentru tasarea solului şi păstrarea umidităţii.



Fig. 5. Tăvălug de lemn

Drumul pâinii de la bobul de grâu, la pâinea cea de toate zilele are semnificaţii aparte pentru ţăranul român. Aratul şi semănatul marcau momente importante, decisive, în cadrul muncilor agrare, iar pentru reuşita lor erau necesare o serie de acte magice, de ritualuri, de respectare a unor interdicţii. Seceratul, treieratul şi vânturatul însemnau împlinire şi încheiere şi se desfăşurau în lunile de vară, luni cu o încărcătură magică densă, ce se constituiau într-o perioadă decisivă pentru asigurarea pâinii cea de toate zilele. Din zori şi până-n noapte, cu "Doamne ajută!" mereu pe buze, ţărani aparţinând mai multor generaţii au secerat şi treierat în acelaşi mod, veacuri de-a rândul. Zgomotul ciururilor se auzea până târziu în noapte peste liniştea satului ca o muzică, fiecare gospodar fiind „dirijorul" muncii sale de un an.

Recoltarea cerealelor păioase era, până nu demult, un proces tehnologic care necesita un consum mare de muncă şi de timp. Acest proces tehnologic se realiza manual şi cu animalele de muncă, cuprinzând următoarele faze: secerarea plantelor, adunarea şi legarea snopilor, transportul snopilor, treieratul manual al snopilor, curăţirea boabelor de pleavă şi impurităţi etc. Secerarea cerealelor era realizată manual cu unelte agricole: secera şi coasa (figurile 6 şi 7).



Fig. 6. Seceratul grâului



Fig. 7. Cositul grâului

Plantele secerate erau adunate în snopi. Snopii erau legaţi şi adunaţi în clăi (figura 8), după care erau transportaţi la arie (figura 9).



Fig. 8. Adunarea snopilor în clăi



Fig. 9. Transportul snopilor

Treieratul cerealelor se realiza prin două procedee: prin batere cu îmblăciul (figura 10) sau prin frecare, cu ajutorul unei platforme din lemn trasă de animale (figura 11). Curăţirea boabelor de pleavă şi impurităţi se realiza cu ciurul şi prin vânturare. La sfârşitul secolului al XVIII-lea apar diferite încercări de a construi maşini de secerat. Primele încercări s-au făcut în Europa, ca urmare a lipsei braţelor de muncă în perioada secerişului. Ele se bazau pe aplicarea principiului recoltării manuale cu secera sau cu coasa (tăierea plantelor prin inerţie). Ca urmare, primele maşini de secerat erau prevăzute cu aparate de tăiere rotative formate dintr-un arbore vertical pe care se fixau seceri sau coase. Aceste încercări nu au fost încununate de succes.



Fig. 10. Treieratul cu îmblăciul



Fig. 11. Treieratul cu animale

Maşina de treierat (batoza) a fost inventată de scoţianul *Andrew Meikle* în anul 1786, având ca utilitate separarea boabelor de paie şi pleavă în industria morăritului. Materialul, sub formă de snopi, era introdus în maşina de treierat şi forţat să treacă printre două suprafeţe ondulate ce realizau desprinderea boabelor din spice. Un ventilator realiza eliminarea din vraf a plevei şi a paielor scurte. Macheta primei maşini de treierat este reprezentată în figura 12. Această maşină de treierat era acţionată de la roata unei mori de apă. Deşi această invenţie a fost brevetată, Meikle nu a reuşit să o introducă în fabricaţie. La scurt timp după această invenţie, un inginer englez, folosindu-se de desenele lui Meikle, a inventat o maşină de treierat care separa cerealele prin trecerea vrafului între un cilindru rotativ şi o suprafaţă concavă, ambele fiind protejate cu fier. Acest brevet a format rapid baza viitoarei tehnologii de dezvoltare a aparatelor de treier, deoarece mai avantajoasă era trecerea snopilor prin spaţiul dintre cilindru şi suprafaţa concavă decât prin spaţiul dintre două suprafeţe plane ondulate cu role.

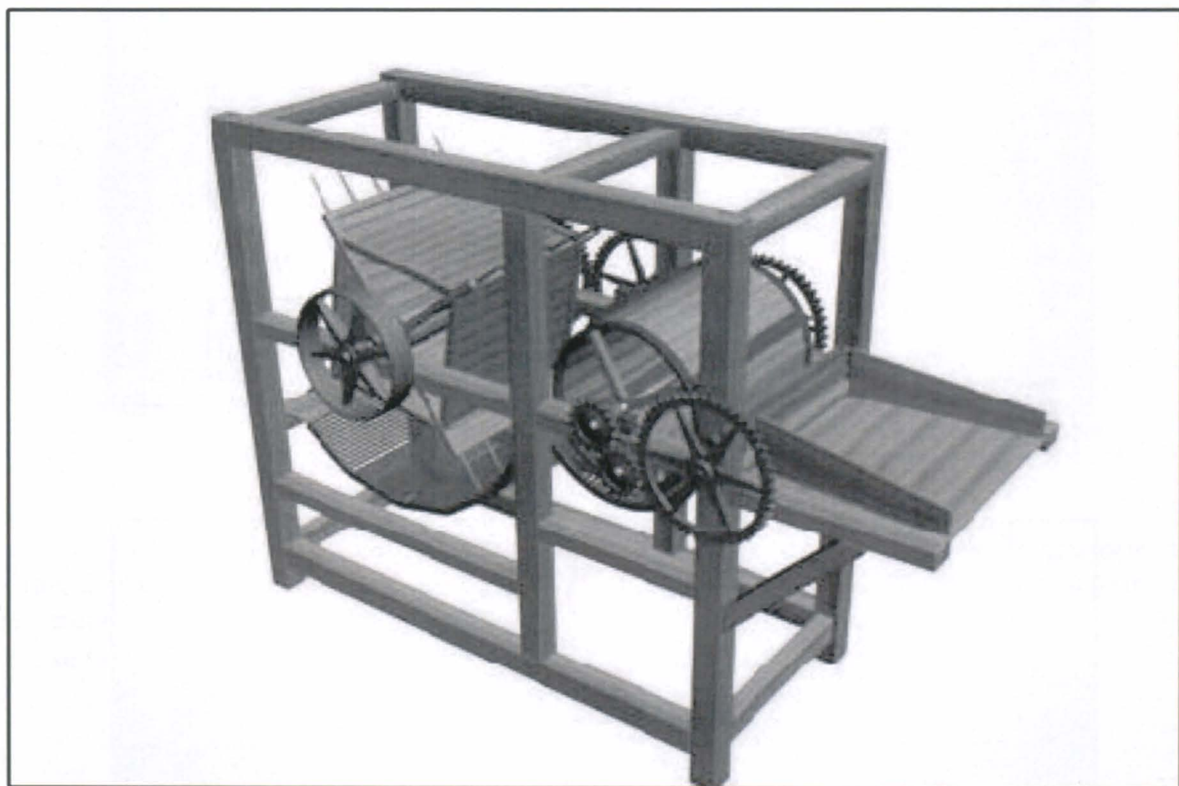


Fig. 12. Macheta primei maşini de treierat

După inventarea *aparatului de treier* (organul principal de lucru al batozei) a început construcţia propriu-zisă de batoze, respectiv batoze cu aparat de treier cu cuie şi batoze cu aparat de treier cu şine. Primele batoze construite realizau numai treieratul cerealelor, separarea boabelor din vraful de seminţe realizându-se cu ajutorul vânturătorilor. Primele batoze şi vânturători aveau dimensiuni reduse şi erau acţionate manual prin manivelă.

Modernizarea batozelor a continuat în a doua jumătate a secolului al XIX-lea prin echiparea acestora cu: dispozitive de alimentare automate, organe de curăţire suplimentare a boabelor, transportoare de boabe, transportoare de pleavă şi de paie etc. La începutul secolului al XX-lea batozele erau cele mai perfecţionate maşini de treierat. Acţionarea acestor batoze se realiza de locomobile (figura 13), de tractoare echipate cu motoare cu abur (figura 14) şi ulterior de tractoare echipate cu motoare cu ardere internă.



Fig. 13. Batoză acţionată de locomobil

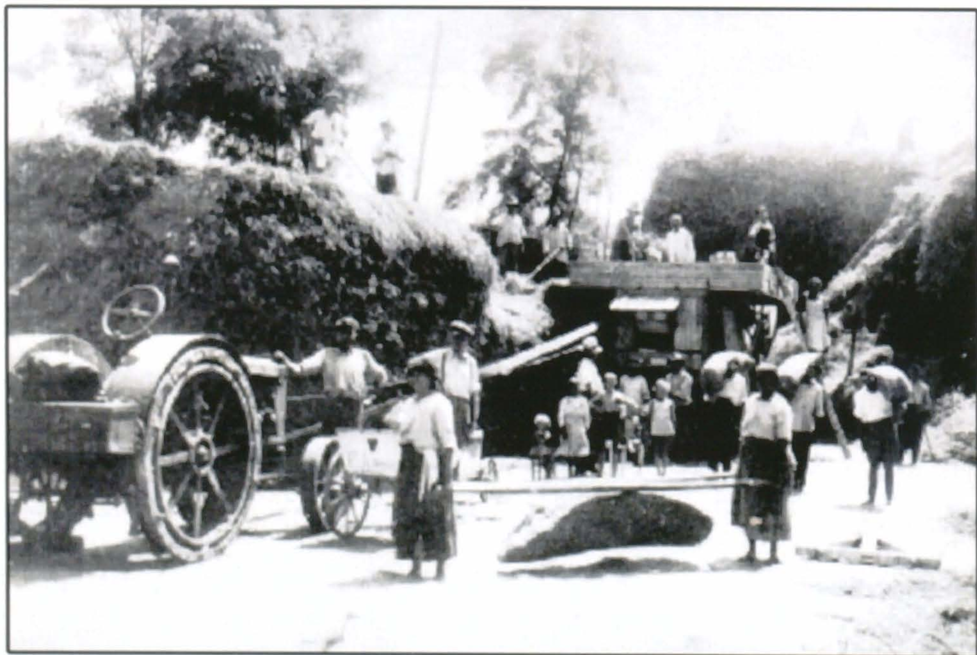


Fig. 14. Batoză acţionată de tractor

După procesul de batere sau de treierat al grâului, paiele se luau treptat de pe arie rămânând boabele de grâu amestecate cu pleavă şi paie sfărmate. Acestea erau apoi vânturate cu ciurul, cu morişca sau vânturătoarea.



Fig. 15. Vânturătoare

Urma operaţiunea greoaie a măcinatului grâului. Morile pe apă funcţionau prin forţa pâraielor care se umflau doar în cazul unor ploi abundente. Sătenii au fost nevoiţi să-şi construiască mori de vânt, dar şi acestea funcţionau doar atunci când vântul era foarte puternic. Aşa se face că baza în măcinarea acestor produse agricole o reprezenta râşniţa.

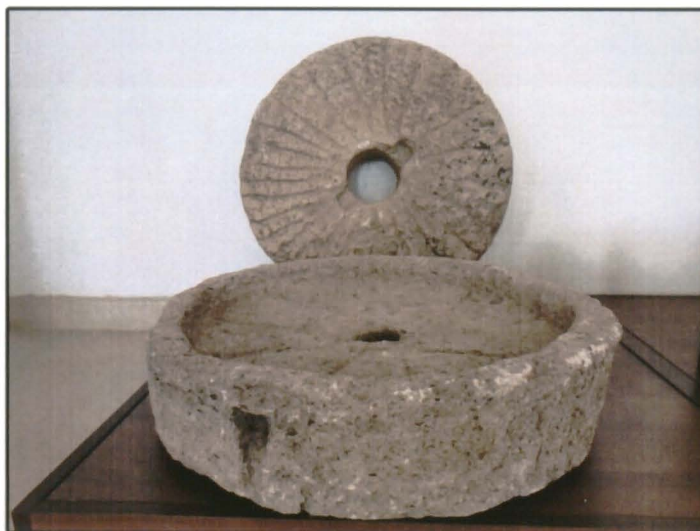


Fig. 16. Râşniţă de grâu

Aceasta era formată dintr-o piatră mare de moară, cu un diametru de 70-80 cm, ce rula pe o suprafaţă netedă, delimitată cu o tablă. La mijloc avea o gaură prin care se introduceau seminţele, iar prin rotirea acesteia, produsul măcinat era evacuat printr-un alt orificiu dispus la marginea râşniţei. Tot pentru a zdrobi aceste seminţe se folosea şi piua, un dispozitiv dintr-un butuc găurit pe interior, cu o înălţime de aproximativ 80 cm, în care se introducea grâul sau porumbul şi se zdrobea prin lovire cu „maiul".



Fig. 17. Piuă pentru grâu

Muzeograf Adrian Stroe
Foto: Elena Slujitoru

„Am fost impresionat de respectul pe care îl au cei bătrâni față de pâine, cei care au peste 70 de ani, față de orice pâine. Când mănâncă la masă rămân firimituri, rămâne o bucățică. Nu o aruncă, o adună cu grijă. Adună cu pumnul firimiturile și le bagă în gură. Nu din zgârcenie, ci din respect față de pâine. Ei numesc pâinea <<fața lui Hristos>>, doar din ea se face Sf. Împărtășanie. Nu este acesta singurul motiv, ei sunt conștienți că pâinea este ceva elaborat, omul ară, seamănă grâul, se roagă la Dumnezeu să plouă, să rodească, merge la treierat, grâul e dus la moară, e măcinat, apoi se frământă, crește în tăvi. Pâinea nu e ceva ce poți găsi pe drum, oriunde. Pâinea e ceva făcut cu trudă."[1]

Pâinea, aliment total, aliment spiritual, hrană a trupului, dar și a sufletului, a fost și rămâne dintotdeauna „cinstea mesei" la români. Este simbolul muncii țăranului și întruchiparea hranei esențiale a omului. Importanța ei ca aliment, dar mai ales ca spiritualitate, este redată de rugăciunea de temelie a creștinătății, *Tatăl nostru*, în care omul cere „Pâinea noastră cea de toate zilele / Dă-ne-o nouă astăzi...".

Ea este cea care îl însoțește pe om la bucurie (naștere, căsătorie), dar și la necaz (înmormântare, comemorare), precum și în diverse sărbători de peste an. De asemenea, tehnicile de preparare a pâinii, în special a pâinilor folosite în actele rituale sunt complexe, se poate vorbi de o îngemănare de acte tehnice și rituale. Se constată că în gândirea tradițională, importantă nu este numai calitatea pâinii, ci, mai ales, funcțiile ei magico-ritualice și ceremoniale care vin din respectarea unor norme.



Fig. 18. Pâini, M.N.A.

[1] Pr. Mihail Borza, Parohia Luciu, jud. Ialomița, Cercetare teren, 2019

Munca la câmp a ţăranului român a fost însoţită, în toate fazele ei, de pâine. Astfel, în dimineaţa zilei de 9 martie, zi din calendarul popular suprapusă peste ziua celor 40 de Mucenici în calendarul creştin ortodox, în acelaşi timp şi zi de muncă, dar şi de sărbătoare, se scotea plugul în brazdă şi se punea în coarnele boilor un colac în formă de opt. Când se ajungea pe câmp, la arat, acest colac ritual era luat de la jug, gospodarul îl rupea, o parte o mânca el, o parte era fărâmiţată şi pusă în sămânţa care urma să fie dată în brazdă şi o parte era pusă chiar în hrana animalelor, ca să fie sănătoase tot anul. Încheierea muncilor agricole și începutul celorlalte faze de muncă au drept simbol tot pâinea.

Cuptorul de pâine era nelipsit din gospodăriile ţărăneşti. Erau folosite pe tot parcursul anului pentru coacerea pâinii zilnice, a plăcintelor cozonacilor, prăjiturilor, a pâinilor rituale ce se făceau pentru sărbătorile de peste an (Paşte, Crăciun etc.), dar şi în momentele importante din viaţa omului (nuntă, înmormântare, Moşi). Chiar dacă în unele sate au fost construite brutării, cuptoarele din gospodării au rămas şi au fost folosite în continuare.

În zilele noastre, cuptoarele tradiţionale sunt din ce în ce mai puţine, cu toate că ele pot reprezenta o investiţie pentru sănătatea familiei, în condiţiile în care piaţa este invadată de pâine cu aditivi, iar construcţia unui cuptor de cărămidă pentru copt pâine nu este deloc dificilă, reprezentând un proiect frumos pentru orice gospodar.

„Mai există femei cu cuptoare în curte. De obicei, îl au, dar a rămas singur, trist. Când intri în curte, observi că acel cuptor este supărat. El este o ființă. Eu de mic copil am avut cuptor în curte, mama cocea pâine, cozonaci de Paște, băga tăvile cu carne de miel, făcea sarmale în oale de lut. Probabil din povești, din „Fata moșului și fata babei", aveam impresia că el vorbește, așa că, acum, când intru într-o curte, încă mai cred că el este o ființă, că are un suflet al lui și îl vezi trist, cu case de păianjen, că nu mai e folosit. Dar există!

Mai sunt oameni care zic << Măi, nu e gustul ăla!>> și se apucă și fac pâine în casă."[2]



Fig. 19. Cuptor de pâine, Grivița, jud. Ialomița, 2003

[2] Pr. Mihail Borza, Parohia Luciu, jud. Ialomița, Cercetare teren, 2019

În urma cercetărilor de teren efectuate în localităţi din judeţele Ialomiţa şi Călăraşi, s-a putut face o clasificare a cuptoarelor existente, şi anume:

A. În funcţie de modul de încălzire/ardere a cuptoarelor:

a) **Cuptor cu ardere directă** (focul se făcea direct în cuptor, jarul fiind îndepărtat înainte de coacere - în unele cazuri);

b) **Cuptor cu ardere indirectă** (focul era produs şi întreţinut de pe o vatră din afara cuptorului şi care încălzea cuptorul prin dirijarea flăcărilor către un loc sau altul al cuptorului).

B. După părţile componente ale cuptorului (vatră, horn, cuptor propriu-zis):

a) **Cuptor simplu** cu mai multe variante:

1.a. *după numărul vetrelor*:

- cu o singură vatră;
- cu vatra propriu-zisă şi cu o a două vatră în faţă, folosită pentru fierberea apei, preparatul mâncărurilor etc.

2.a. după *situarea platformei*:

- cuptor simplu la sol;
- cuptor simplu înălţat pe pietre sau chituci din lemn;
- cuptor simplu înălţat pe picioare cu „puierie" / „puierniţă" dedesubt.

3.a. După *numărul orificiilor de ventilaţie*:

- cu un singur orificiu aşezat posterior sau deasupra cuptorului; acest orificiu poartă numele de „burloi" / „astupoi";
- cu mai multe orificii / guri de aerisire – „tufecturi", necesare circulaţiei aerului în interiorul cuptorului, ceea ce duce la reglarea temperaturii.

4.a. După *numărul braţelor*:

- fără braţe;
- cu două braţe.

5.a. *Cuptor cu horn* construit în perimetrul locuinţei (în bucătăria de vară, în tindă, în şopron).

6.a. *Cuptor cu plită*

C. După materialele de construcţie folosite:

- *cuptor simplu din cărămidă nearsă (chirpici)*;
- *cuptor simplu din cărămidă arsă.*



Fig. 20. Cuptor de pâine, Griviţa, jud. Ialomiţa, 2003

Tehnica de construcție a cuptoarelor nu este una foarte complicată. Se alege mai întâi locul, „niciodată în obor sau în curtea animalelor”.Pe lângă chirpici sau cărămidă se mai folosesc și alte materiale: pământ galben, metal, nisip, balegă de cal, lemn, metal. Prima se construiește vatra cuptorului. Se așază un strat de nisip, *„e bun pentru izolație, că ține căldura mai mult”*[3], deasupra se pune un strat de cărămizi sau chirpici, după caz, și se fixează cu pământ galben frământat cu balegă de cal și apă. *„La balegă, mergeam din zori. Ne trezea mama dis-de dimineață și ne trimitea cu căruciorul de butelii și cu saci de plastic, la C.A.P., la grajdurile de cai, să adunăm balegă. Luam de acasă făraș și măturici, adunam balega, o puneam în saci, pe care îi legam la gură cu ață.”*[4]. În cazul cuptorului cu picioare sau cu puierniță, se fixează prima dată picioarele, apoi se montează scânduri mai groase, așezate longitudinal pentru a forma baza.

În cazul cuptorului cu puierie, se formează tavanul puieriei. După ce baza a fost fixată, se trece la construcția pereților: se așază cărămizile una peste alta, lipite cu același liant, se delimitează gura și orificiul de aerisire. Bolta se construiește prin retragerea succesivă a cărămizilor și consolidarea lor cu bare de metal. Odată construcția terminată, se trece la lipirea cuptorului cu mai multe straturi de pământ galben amestecat cu balegă și apă. La sfârșit, se mai dă un strat cu un amestec mai moale, „muruială”, tot din acel amestec, dar diluat cu multă apă, pentru a-l netezi. Cuptorul se lipește în fiecare an, cu predilecție primăvara, înainte de Paște, când se primenește toată gospodăria. Pentru o mai bună igienizare, dar și pentru estetică, multe gospodine „îl spoiau” cu var, pentru că „varul proaspăt miroase a sănătate”, după cum spuneau ele. Pentru a proteja cuptorul, se făceau acoperișuri cu plăci de azbociment sau țiglă, sau era învelit cu folie de plastic.

În general, femeile se ocupau cu construcția cuptoarelor, bărbații participau doar la frământarea pământului galben.

Fig. 21-26. Construcție cuptor tradițional. Curtea interioară M.N.A.



[3] Dinu Maria, 83 ani, Grivița, jud. Ialomița. Cercetare de teren, 2003
[4] Paraschiv Maria, Căzănești, jud. Ialomița. Cercetare de teren, 2021







Cuptorul se ardea cu ogrinji (resturi de nutreț - coceni de porumb) sau cu coardă de vie, fiecare cu ce avea. Vița ardea foarte repede și focul era prea iute, de aceea nu era foarte mult folosită. Nu se ardea cuptorul cu lemne. Pe vremuri, oamenii ardeau cuptoarele cu *ciurlani* – scaieții de pe câmp, care bătuți de vânt formau snopi.

„Cuptorul îl am demult. Este făcut din cărămidă și lipit cu pământ. Focul îl fac cu ciocani, cu viță. Am <<anumita mea>> când fac focul și încerc cuptorul; dacă e prea fierbinte, schimb tăvile de pâine, le scot pe cele din fund și le dau în față, le bag pe cele din gură înăuntru, ba las urloiul[5] nepus sau las capacul nepus."[6]

„Am cuptor. Îl am de 30 de ani și cred că mai durează 100. Părintele mi-a dat ideea cu cuptorul. Mai târziu am făcut și plita. Îl folosim și la sărbători, facem pâine, am făcut și pește la Rovidenie și am dus la biserică. Fac focul în el cu ogrinji, cu paie, cu ciocani."[7]



Fig. 27. Cuptor. Loc. Ghimpați, jud. Ialomița, 2002

---

[5] Urloi – orificiu în peretele din spate al cuptorului tradițional, prin care iese fumul și dogoarea
[6] Pacionea Ioana, 75 ani, Jegălia, jud. Călărași. Cercetare de teren, 2019
[7] Florea Valeria, 73 ani, Traianu, jud. Ialomița. Cercetare de teren, 2019

"Cuptorul este vechi, are douăzeci şi cinci de ani. Este făcut de mine, din cărămidă nearsă. Doar aici la braţe i-am pus nişte cărămidă arsă, ca să îl mai întăresc. De când mă ştiu, am avut cuptor. Femeia fără cuptor în curte nu este gospodină. Cuptorul îl folosesc tot timpul. Coc la el pâine, când avem făină, fac plăcintă. Iarna nu prea coc, doar când e timp frumos mai fac pâine în el. În rest, primăvara, la Moşi, la Paşte, fac colăcei, fac pască, cozonac. Fac pâine, ca să avem ce mânca. Când mergeam la câmp, asta acum 20 de ani, făceam câte un cuptor odată, ne ajungea toată săptămâna să luăm la câmp. Acum mai cumpărăm şi de la alimentara, dar nu este aşa de bună. E pâine adusă de la Slobozia. Am avut o brutărie în sat, dar s-a închis şi acum facem pâine acasă. Asta de la oraş e mică şi nu e spornică. La o masă, un om mănâncă o pâine întreagă. Şi e scumpă...

Cuptorul îl repar în fiecare am, primăvara. Îl lipesc, îl spoiesc cu var. Nu am o zi anume, până în Paşti...Cuptorul îl ard cu ogrinji, cu ciocani lungi. Se bate bine jarul cu un băţ, se aruncă puţină cenuşă peste jar şi se bagă pirostriile. Temperatura se încearcă cu mâna. Bag mâna în cuptor şi dacă suport dogoarea, bag formele cu pâine. Rar mi se întâmplă să dau greş, să ard pâinea. Atunci, dau drumul la hurloi. Când nu coace suficient, fac o jecneată (un alt foc) la uşa cuptorului, o împing înăuntru şi pun hurloiul. Pirostriile şi formele le–am luat de la ţigani. Veneau prin sat cu ceaoane, cu oale. Sunt din tuci.

Când eram copil, acasă la mama pâinea o făcea pe vatră. Avea horn cu vatră mare, vatră din cărămidă arsă. Se făcea focul pe vatră cu tezec[8], se dădea jarul la o parte şi se punea pâinea acolo. Se acoperea cu frunze de hrean şi peste ele se punea jarul. Ieşea o pâine mare şi bună...nu am mai făcut demult, sunt ani buni. Acum au apărut formele şi nu se mai face pâine pe vatră."

(Oprea Dăniţa, născută 1923 în localitatea Amara, venită în Traianu, jud. Ialomiţa prin căsătorie, în anul 1939; a lucrat toată viaţa la C.A.P.)



Fig. 28. Cuptor. Proprietară, Oprea Dăniţa, Trainu, jud. Ialomiţa, 2003

[8] Tezec/tizic - balegă de vacă uscată şi întrebuinţată ca şi combustibil

„Cuptorul l-am construit eu, în şopron, cu vatra înăuntru şi cuptorul de pâine în afară, cam acum 30 de ani. Singură l-am făcut, din cărămidă nearsă, cu rumeguş, pleavă, pământ galben. Cărămida nearsă arde mai bine decât cealaltă, cea arsă. L-am făcut la adăpost, că nu mă-ndur de vatră, mai fierb apă, fac mâncare la parastase. Vatra am făcut-o din cărămidă arsă, şi pe cea a cuptorului, şi pe cea din faţă. Şi e înălţat, ca să stau în picioare, să nu mă aplec. A căzut odată, dar l-am făcut la loc. Îl repar în fiecare primăvară, până la Paşte, dar şi toamna.

Îl folosesc doar la sărbători când fac pască, cozonac, colăcei pentru Moşi, la pomeni. Vine căpităreasa acasă şi face capetele, colacii. Mai coceam şi pentru vecini, acum am îmbătrânit, nu mai fac, nu mai am nici făină... Înainte să-mi moară soţul, coceam iarna de la Crăciun la Sf. Ştefan, cozonaci, fripturi, că pe soţ îl chema Ştefan şi venea multă lume la noi. Numai eu am şapte fraţi şi veneau toţi. Dădeam zăpada de aici din şopron, îl ardeam bine şi coceam fără probleme. Acum, de când a murit el, din 1995, nu mai fac decât pomeni.

Cuptorul îl ard cu coceni, ogrinji, nuiele de salcâm, coardă de vie, cu paie, cu ce am în curte, dar cel mai bine e cu ogrinji. Bag doi-trei snopi, la pâine se bagă mai mult, să fie mai iute cuptorul. După ce îl ard bine, scot jeraticul cu sapa, cu lopata, cu ce am la îndemână. Aveam un cenuşar special, dar s-a stricat. Se încearcă cuptorul cu o hârtie pusă în vârful unui băţ. Se bagă hârtia în cuptor, dacă doar se îngălbeneşte şi nu ia foc, bag grătarele şi apoi, tăvile cu pâine. Dacă nu se coace pâinea, fac o jecneată la gura cuptorului, dacă se arde, dau drumul la burloi. Pâinea se coace cam într-o oră, cozonacul, mai puţin, jumătate de oră.

Tăvile le am demult, de la ţigani. Sunt din aluminiu. Când veneau pe aici ţiganii, le cumpăram pe porumb, le mai dădeam o găină. Acum nu i-am mai văzut, vin cu şatra şi se aşază pe islaz, dar vin la cerşit, nu mai lucrează. Cumpără lumea tăvi de la Slobozia, din Bazar.

Mama, prin anii '40, făcea pâinea pe vatră. Ardea vatra cu tezec, dădea jarul la o parte, punea pâinea pe vatră, deasupra foi de hrean şi peste ele jarul. Asta făcea de noapte şi când venea de la câmp, o scotea. Era aşa de bună! Eu nu am făcut niciodată, am avut cuptor de când m-am măritat, din 1950.

După ce ardeam cuptorul, luam un tăciune şi îl puneam în borş, să se facă borşul acru. Nu se face pâine duminica, e păcat! Altceva nu mai ştiu despre pâine."

(Stan Maria, născută în 1931, Griviţa, jud. Ialomiţa, 4 clase, a lucrat toată viaţa la C.A.P.)

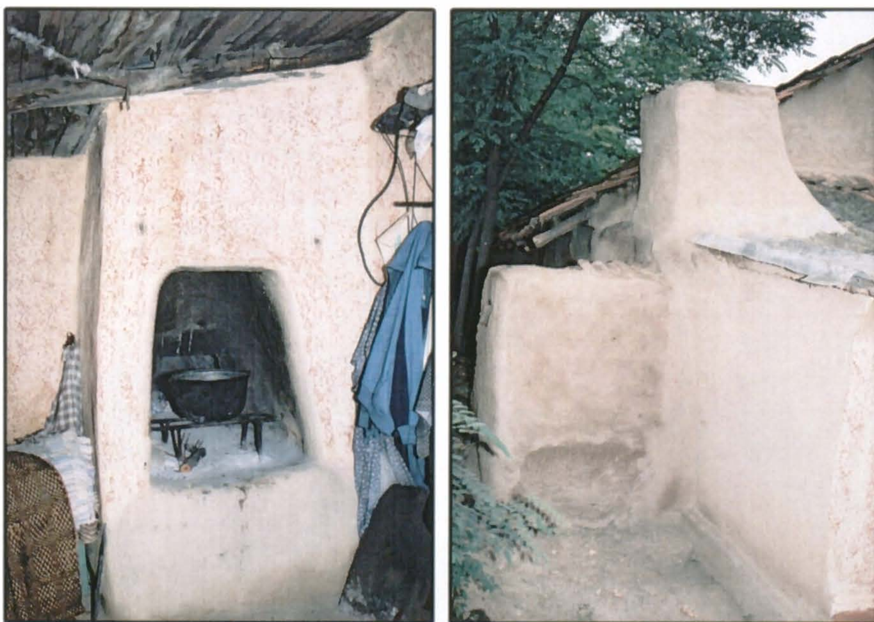


Fig. 29-30. Cuptor. Proprietară, Stan Maria, Griviţa, jud. Ialomiţa, 2003

„Cuptorul l-am construit eu, acum 10 ani, din cărămidă arsă. L-am dărâmat pe cel vechi, de pe vremea lu' bunica, că ăla era mic.

Îl folosesc la sărbători, la Paşte când fac pasca, cozonacul, la Moşi fac colăcei pentru împărţeală, la grâu, în Ajunul Crăciunului. Mai fac plăcintă, biscuiţi, câte o prăjitură cu foi. Înainte, când aveam făină, făceam pâini în tăvi de cozonac, puneam mac deasupra...ieşea o pâine aşa de bună... Nu mai fac de 2-3 ani. Luăm pâine de la brutărie, că avem cartelă.

Fac focul cu ogrinji. Dacă îl fac cu coardă de vie, se arde pâinea, că e dogoarea prea iute. Aşa, cu ogrinji, îi ştiu măsura. Doi snopi şi coace cu precizie. Se arde bine, se învârteşte cenuşa cu jarul, ca să nu pârlească, se bate bine cu o lopată şi se bagă grătarele. Cuptorul nu îl încerc decât când fac cozonac. La pâine nu îl încerc. Pun un ziar într-un băţ şi îl bag în cuptor. Dacă ia foc ziarul, mai arunc o mână de cenuşă. Dacă doar se îngălbeneşte, bag tăvile de cozonac cu un băţ. Le împing uşor, să nu cadă de pe grătare. Mă uit la el după un sfert de oră, să văd dacă se rumeneşte. Dacă nu se face, mai ard un braţ de ogrinji la uşa cuptorului şi îl împing înăuntru. Dacă se arde, dau drumul la clapă şi la burloi. Scot tăvile tot cu băţul şi le iau de acolo cu o cârpă.

Primăvara, până la Paşte, facem curăţenie în toată curtea. Atunci lipesc şi cuptorul. Şi dacă îl plouă rău de tot şi se cojeşte, îl mai lipesc odată. Nu am o dată anume, trebuie să fie curat la Paşte.

Eu ştiu de la mama mea că nu se coace pâine vinerea şi duminica. Când frământi, te speli, te primeneşti cu haine curate, te închini, că aşa se cuvine. Când coci pâine şi miroase frumos, dai de pomană un colăcuţ sau o pâine, să nu poftească lumea, să se bucure morţii. Când mai băgam în foc un ciocan scurt, luam tăciunele şi îl puneam în borş, să fie borşul acru. Acum punem crenguţe de vişin şi tragem nepoţii de urechi, să fie borşul acru."

(**Tudor Georgeta**, născută în 1940, Griviţa, jud. Ialomiţa, a lucrat toată viaţa la C.A.P.)





Fig. 31-32. Cuptor. Proprietară, Tudor Georgeta, Griviţa, jud. Ialomiţa, 2003

„Pâinea o făceam în cuptor, afară. Aveam ciurel din sârmă și lemn și când se degrada sârma, o dădeam definitiv la o parte și foloseam rama de lemn ca să punem pâinea la dospit în ea. Văcălie îi spuneam. Presăram făină pe masă, pe un prosop și pregăteam văcăliile, câte pâini știam că avem de făcut. Răsuceam coca și o puneam în văcălii, la crescut. Făină puneam ca să nu se lipească de pânză. Apoi, mergeam și făceam focul la cuptor, pâinea creștea. După ce credeam că am făcut focul, se da la o parte jarul și se arunca puțin mălai, ca să vadă dacă mălaiul se rumenește, se arde sau rămâne cum l-a pus. Dacă rămânea cum l-a pus, însemna că nu s-a ars bine cuptorul. Dacă se ardea, însemna că dogoarea era prea mare. Când credeam că e potrivit, trăgeam tot jarul, luam pămătuful, curățam bine vatra și puneam lopata. Lopata este specială, o presăram cu făină și rânduiam pâinea în cuptor, un rând, două, așa cum știam. Se punea capacul, iar după 10 minute ne uitam să vedem dacă a început să se rumenească. Dacă era potrivită, puneam capacul la urloi, puneam iar capacul la ușa cuptorului și o mai lăsam 40-45 de minute. O scoteam, o scuturam și o puneam pe fața de masă cu care o aduceam la cuptor și mâncam..."

(**Șerban Rada**, 67 ani, născută pe 09.03.1952, loc. Independența, jud. Călărași, fostă învățătoare în sat)

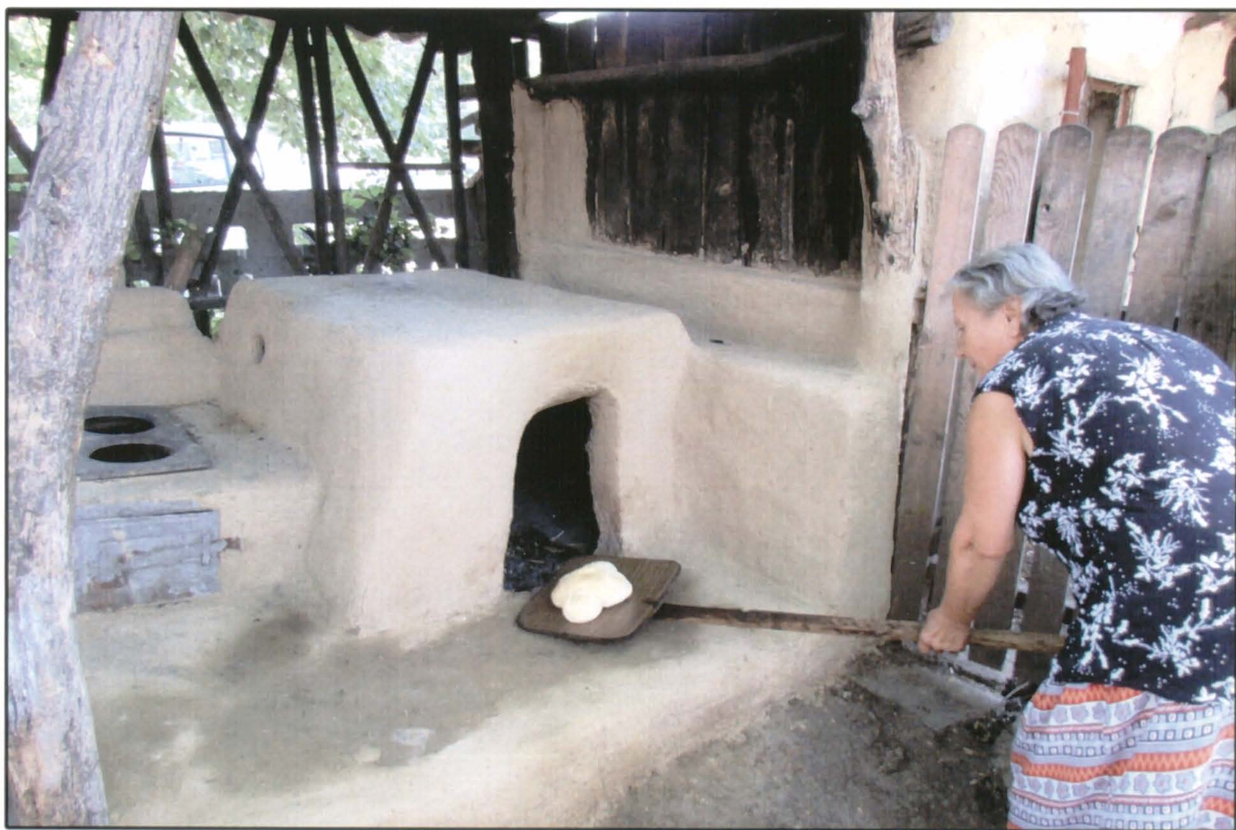


Fig. 33. Cuptor. Proprietară, Șerban Rada, Independența, jud. Călărași, 2019

"Fac pâine la cuptor, afară. Pâinea o plămădesc cu ***aloţele****. Opresc cocă, o pun în apă, se dospesc puţin şi pun mălai. Fac un fel de turte şi le pun la uscat. Dacă pun două aloţele, răsare coca... Cuptorul îl am demult. Este făcut din cărămidă şi lipit cu pământ. Focul îl fac cu ciocani, cu viţă. Am <<anumita mea>> când fac focul şi încerc cuptorul; dacă e prea fierbinte, schimb tăvile de pâine, le scot pe cele din fund şi le dau în faţă, le bag pe cele din gură înăuntru, ba las urloiul nepus sau las capacul nepus.*

După ce mi-a murit soţul, am rămas scăpătată şi m-am făcut ***băbuţă de capete****. Mama mea lucrase şi am învăţat de la ea şi de la o femeie. Astăzi nu se mai ţine cont, lumea comandă colaci."*

Pacionea Ioana, 75 ani, născută în loc. Unirea, jud. Călăraşi, venită în Jegălia prin căsătorie; soţul a fost brutarul satului timp de 24 de ani



Fig. 34. Cuptor. Proprietară, Pacionea Ioana, Jegălia, jud. Călăraşi, 2019

Informaţii culese din cercetarea de teren realizată de Magdalena Petre-Filip şi Adrian Stroe, muzeografi la Muzeul Naţional al Agriculturii
Foto: Ştefan Olteanu, Adrian Stroe, Şerban Claudiu



Muzeul Național al Agriculturii
920031, Slobozia, Bdul Matei Basarab nr.10, jud.Ialomița
Tel/fax: 0243/231991, tel:0243/230184
e-mail: mna_slobozia@yahoo.com
www.muzeulagriculturii.ro